

Entrées - Vorspeisen - Starters

Soupe à l'oignon, croûton gratiné	8,80 €
<i>Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup</i>	
Les 6 escargots à l'Alsacienne	9,30 €
<i>6 Schnecken nach Elsässer Art - Art 6 snails with garlic butterthe alsacian way</i>	
Les 12 escargots à l'Alsacienne	16,30 €
<i>12 Schnecken nach Elsässer Art - Art 12 snails with garlic butterthe alsacian way</i>	
Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de saison	12.90€
<i>Hausgemachter Enten Foie Gras mit Chutney der Saison</i>	
<i>Homemade duck foie gras with its seasonal chutney</i>	
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer "Vendanges Tardives" (suppl. 5,80 €)	
<i>Begleitet von einem Glas Gewurztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
<i>Along with a glass of Gewurztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
Carpaccio de bœuf	10.50 €
<i>Rindercarpaccio – Beef carpaccio</i>	

Galettes de pommes de terre

Kartoffelpuffer - Potato pancakes

Galette de pommes de terre et et saumon fumé	16.50 €
<i>Kartoffelpuffer und geräucherter Bio-Lachs – Potato pancakes and organic smoked salmon</i>	
Galette de pommes de terre et jambon de la Fôret Noire	15.50 €
<i>Kartoffelpuffer mit Schinken aus dem Schwarzwald - Potato pancake with Black Forest ham</i>	
Galette de pommes de terre et bibeleskaes	15.00 €
<i>Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes</i>	

Poissons - fische - fisch

Choucroute aux 3 poissons (sandre, saumon et colin fumé) et sa crème de vin blanc	25.50 €
<i>Sauerkraut mit 3 Fischbeilage und Weißweinsahne (Zander, Lachs, geräuchertem Schellfisch)</i>	
<i>3 Fish sauerkraut with its white wine cream (pike perch, salmon and smoked haddock)</i>	
Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment et spaetzle	22.10 €
<i>Zanderfilet in Rieslingsoße, Gemüse der Saison, Spätzle</i>	
<i>Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce, vegetables of the moment and spaetzle</i>	

Viandes - Fleisch - Meat

Filet de bœuf et son beurre maître d'hôtel, légumes du moment, pommes sautées 26.40 €
Rinderfilet, Kräuterbutter, Gemüse der Saison – Beef filet, garlic butter, seasonal vegetables

Filet mignon de porc, sauce crème, légumes du moment et spaetzle 17.30 €
Schweinsfilet, Sahnesoße, Gemüse und Spätzle – Pork tenderloin, creamy sauce, vegetables and spaetzles

Fleischkiecheles à la crème, champignons et spaetzle 19.80 €
Fleischkiechle, Sahnesoße Pilzen und Spätzle - Fleischkiechle with a creamy sauce mushrooms and spaetzle

« Waedele » Jambonneau de porc gratiné au Munster et pommes de terre sautées 17.30 €
« Waedele » Geschmortes Eisbein mit Munster Käse und gebratane Kartoffeln
« Waedele » Braised pork knuckle cooked with Munster cheese and pan-fried potatoes

Choucroute Alsacienne du Lohkäs (six garnitures)..... 21.50 €
(Knack, saucisse de Nuremberg, saucisse fumée d'Alsace, lard salé, lard fumé, collet salé)
Sauerkraut nach Elsässer Art (3 Sorten Wurst, gesalzener und geräucherter Schweinebauch, gesalzener Hals)
Alsatian sauerkraut (3 kinds of sausages, salted and smoked brisket and salted neck)

*Toutes nos viandes rouges sont accompagnées de pommes de terre sautées
Unsere Rindfleischgerichte werden mit Bratkartoffeln serviert
All our beef dishes are served with fried potatoes

Vegetarian dishes - Vegetarisches Gericht

Galette de pommes de terre et bibeleskaes..... 15.00 €
Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes

Poêlon de pommes de terre gratiné au Munster, salade verte 15,30 €
Kartoffelpfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes baked in the oven with Munster cheese, green salad

Consultez également notre carte des salades pour plus options végétariennes.

Menus - Menüs - Menus

Menu Terroir à 30.50 €

Soupe à l'oignon, croûton gratiné

Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup

Ou

Les 6 escargots à l'Alsacienne

6 Schnecken nach Elsässer Art - Art 6 snails with garlic butter the alsacian way

Choucroute aux 3 poissons (sandre, saumon et colin fumé) et sa crème de vin blanc

Sauerkraut mit 3 Fischbeilage und Weißweinsahne (Zander, Lachs, geräuchertem Schellfisch)

3 Fish sauerkraut with its white wine cream (pike perch, salmon and smoked haddock)

Ou

Fleischkiecheles à la crème, champignons et spaetzle

Fleischkiechle, Sahnesoße Pilzen und Spätzle –

Fleischkiechle with a creamy sauce mushrooms and spaetzle

Ou

Galette de pommes de terre et bibeleskaes

Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes

Crème brûlée traditionnelle

Crème brûlée - Crème brûlée

Ou

Dessert du jour

Dessert des Tages - Dessert of the day

Menu enfant à 10,30 €

Offre réservée aux enfants de moins de 10 ans

Saucisse de Strasbourg, spaetzles ou pommes de terre sautées, sauce crème

*Strassburger Wurst mit Spaetzle oder Bratkartoffeln,
cremiger Soße- Sausage from Strasbourg, spaetzle or
panfried potatoes, cream sauce*

Dessert surprise

Überraschung Dessert – Surprise dessert

Sirop ou Diabolo

1 Sirup oder Diabolo – 1 sirup or diabolo

Fromages et Desserts - Käse & Nachtische

Qheese & Dessert

Munster affiné et cumin	6.50 €
<i>Münster Käse mit Kummel – Munster cheese, cumin</i>	
Dessert du jour	6.80 €
<i>Dessert des Tages - Dessert of the day</i>	
Crème brûlée traditionnelle	7.30 €
<i>Crème brûlée - Crème brûlée</i>	
Mousse au chocolat	6.50 €
<i>Schokoladenmousse – Chocolate mousse</i>	
Glaces et sorbets 1 boule : 2.50 €	2 boules : 5.00€
<i>Eis- und Sorbetsorten - Ice creams and sherbets</i>	
Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace (2 boules)	7.80 €
<i>Sorbet, übergossen mit Elsässer Schnaps - Sherbet with Alsatian marc brandy</i>	
Parfums de glaces et sorbets : vanille, café, chocolat, framboise, citron, passion, fraise	
<i>Eis : Vanille, Kaffee, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Schokolade, Erdbeeren</i>	
<i>Ice : vanilla, coffee, raspberry, lime, passion fruit, chocolate, strawberries</i>	

Les Boissons Chaudes - Heiße Getränke - Hot drinks

Café Espresso ou décaféiné	2.30 €
Double Espresso	4.30 €
Café Allongé	3.10 €
Chocolat	3.90 €
Cappuccino	4.20 €
Noisette	2.60 €
Thé, Infusion	3.50 €
Supplément lait	0.30 €
Irish coffee	8.50 €
Café alsacien	8.50

Prix nets. La maison n'accepte plus les chèques.

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Nos Boissons

Les Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition.....	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Bière de Saison.....	4.10 €	5.40 €	8.20 €
Picon Bière.....	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Panaché.....	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Monaco.....	3.50 €	4.60 €	7.00 €

Les Bières Bouteille

Blanche Edelweiss 33cl.....	5.00 €
Heineken « 00 » sans alcool 33cl.....	4.60 €

Les Apéritifs classiques

Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives, Maison Lorentz à Bergheim 12cl.....	9.80 €
Verre de Muscat, Maison Cattin à Voegtlinshoffen 12cl.....	5.40 €
Cassis au Vin blanc d'Alsace 12cl.....	5.60 €
Cassis au Crémant d'Alsace 12cl.....	7.30 €
Coupe de Crémant d'Alsace, Maison Cattin à Voegtlinshoffen 12cl.....	7.00 €
L'apéritif « Alsacien » 12cl.....	7.80 €
Scotch Whisky William Lawson's 4cl.....	7.60 €
Gin Gordon's 4cl.....	7.60 €
Vodka Eristoff 4cl.....	7.60 €
Porto Rouge Sandeman, Suze, Pastis 51 4cl.....	6.10 €
Campari, Martini (blanc ou rouge) 4cl.....	6.00 €

Les Eaux et Sodas

Eaux : Carola plate, légère, forte 50cl.....	3.50 €
Limonade 25cl.....	3.20 €
Lipton ice tea 20cl.....	3.50 €
Jus de Fruits : pomme, orange, ananas, tomate 25cl.....	3.50 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	3.70 €
Orangina, Schweppes (Tonic ou Agrum) 25cl.....	3.70 €

Les Vins en Pichet

	verre 12cl	verre 20cl	25cl	50cl
Riesling.....	3.60 €	6.00 €	7.20 €	14.40 €
Pinot Gris.....	5.10 €	8.60 €	10.20 €	20.40 €
Sylvaner.....	3.10 €	5.20 €	6.20 €	12.40 €
Pinot Noir.....	4.10 €	6.80 €	8.20 €	16.40 €
Beaujolais.....	3.40 €	5.70 €	6.80 €	13.60 €
Côtes du Rhône.....	3.70 €	6.10 €	7.40 €	14.80 €
Bordeaux.....	4.20 €	7.00 €	8.40 €	16.80 €
Rosé.....	3.50 €	5.80 €	7.00 €	15.00 €
Gewurztraminer.....	6.50 €	10.80 €	13.00 €	26.00 €

Nous avons également une sélection de vins du moment, voir avec serveur.

We also have a selection of wines suggestions, see with waiter.

Les Digestifs 4cl

Cognac.....	9.00 €
Calvados.....	7.50 €
Grand Marnier.....	7.50 €
Eau de Vie d'Alsace.....	9.00 €
<i>Marc de Gewurztraminer, Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Quetsche, Gentiane, Baie de houx</i>	

La Carte des Vins

AOC Alsace

37.5cl 75cl

Sylvaner Vieilles Vignes, Albert Seltz à Mittelbergheim	41.90 €
Pinot Auxerrois, Albert Seltz à Mittelbergheim.....	29.20 €
Klevener de Heiligenstein, Klipfel à Barr	32,90 €
Riesling Médaille d'Or Lorentz à Bergheim	15.90 €..... 29.90 €
Riesling, René Muré à Rouffach	41.10 €
Riesling Grand Cru «Altenberg», Lorentz à Bergheim.....	48.90 €
Riesling Grand Cru « Kaefferkopf », Schoech à Ammerschwihr.....	51.50 €
Muscat, Cattin à Voegtlinshoffen.....	36.50 €
Pinot Gris, Albert Seltz à Mittelbergheim	33.90 €
Pinot Gris, Lorentz à Bergheim	18.90 €..... 34.00 €
Pinot Gris, René Muré à Rouffach	36.90 €
Gewurztraminer, Lorentz à Bergheim	19.70 €..... 35.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives, Lorentz à Bergheim	63.30 €
Pinot Noir " Rouge d'Ottrott ", Klipfel à Barr	18.40 €..... 30.10 €
Pinot Noir, Lorentz à Bergheim	18.00 €..... 32.10 €
Pinot Noir, Cattin	33.40 €
Pinot Noir, René Muré à Rouffach	41.90 €
Crémant d'Alsace Cattin à Voegtlinshoffen.....	32.90 €

AOC Provence

Côte de Provence Valadas	14.80 €..... 22.30 €
Les Restanques du Moulin " Bandol "	33.80 €

La Carte des Vins

37.5cl 75cl

AOC Bordeaux

Côtes de Bourg Château La Bataille	19.40 €	28.90 €
Château La Rose Perruchon Lussac, Saint Emilion.....	41.50 €	
Médoc, Château La Chapelle de Potensac.....	45.50 €	
Haut-Médoc, Château Lieujean.....	38.80 €	
Haut-Médoc, Château Larose Perganson	49.50 €	
Saint-Julien, Amiral de Beychevelle 2007.....	110.70 €	
Pessac-Léognan Rouge, La Réserve de Malartic 2008	83.00 €	
Saint Estèphe, Cru Bourgeois Château Tour du Pez	63.00 €	

AOC Beaujolais

Beaujolais-Villages Château De La Pierre.....	20.50 €	26.25 €
---	---------	---------

AOC Bourgogne Rouge

Chorey-Lès-Beaune, Domaine Aegerter.....	51.70 €	
Nuit-Saint-Georges, Domaine Aegerter	69.50 €	

AOC Bourgogne Blanc

Chablis Domaine Louis Moreau.....	39.80 €	
-----------------------------------	---------	--

AOC Côtes du Rhône

Les Magerans.....	14.30 €	21.70 €
Châteauneuf du Pape, Domaine de Nalys.....	60.00 €	
Vacqueyras Marquis de Fonseuille	32.60 €	